**“Alici nel paese dell’olio”**

 **  **

***INGREDIENTI:***

Fagioli bianchi quarantini di Volturara Irpina gr.250

Fagioli rossi di Montefalcone di Val Fortone gr.250

Alici fresche n.4

Pane DOP di Montecalvo Irpino

Sedano gesualdino

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio di r

***PROCEDIMENTO:***

avece DOP q.b.

Carote per decorare

Dopo l’ammollo e la cottura dei fagioli, frullarli con un filo d’olio e setacciarli. Fare delle strisce di pane e metterle a 180 gradi in forno per pochi minuti e intanto cuocere le alici a vapore. Creare nel piatto due linee parallele alternando crema bianca e crema rossa. Mettere al centro le bruschette con sopra le alici condite con limo e eolio e nel bordo il gambo del sedano con olio, sale e pepe. Decorare il piatto con fagioli interi e julienne di carote.